



GTIN

90059441183790

Numéro de matériel

602808 2x2.5 kg

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage suisse Tre Stelle constitue un fromage classique et polyvalent, recherché pour sa saveur délicate et noisétée. Fabriqué à partir d'ingrédients de qualité élevée et fabriqué avec expertise, ce fromage suisse possède une texture onctueuse et veloutée. Grâce à son goût doux et légèrement sucré, le fromage suisse Tre Stelle fond parfaitement, ce qui en fait un excellent choix pour les sandwiches, les hamburgers et les fondues. Qu'il soit dégusté seul, assorti de fruits et de noix ou incorporé à des recettes, le fromage suisse Tre Stelle ajoute de la dimension et un brin de sophistication à n'importe quel plat.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.
Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine Ferme laitière

Allemagne 3. party plant DK



Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Enzyme microbienne, Culture bactérienne, Chlorure de calcium.

Allergiens

lait, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	110 kcal
kJ	459,8 kJ
Matières grasses	8 g
Matières grasses saturées	6 g
Gras trans	0,3 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	8 g
Sodium	95 mg
Potassium	30 mg
Calcium	250 mg
Fer	0,1 mg